

Marquis de Calon Ségur | St.-Estèphe France (SAINT-ESTÈPHE) — 2016

Domaine

Marquis de Calon

Toen Jean-Pierre Denis het landgoed kocht namens de Crédit Mutuel Arkéa-groep, was het zowel een beslissing uit het hart als een zorgvuldig doordachte handeling. Hij was zowel een verzamelaar als een wijnliefhebber en had een voorkeur voor de wijnen van Bordeaux. Vincent Millet trad in 2006 in dienst bij Calon Ségur als landgoedbeheerder en neemt nu de leiding op zich. Afkomstig uit Neuilly-sur-Seine had hij nooit kunnen vermoeden dat hij ooit het grootste deel van zijn tijd tussen de druivenranken zou doorbrengen.

Vinification

Vendanges manuelles. Premier contrôle du raisin sur pied. Égreneur vibrant et table de tri manuel. Cuves tronconiques inox thermorégulées. Cuvaïson de 18 à 21 jours. Elevage 17 mois, 30% de barriques neuves. Collage au blanc d'œuf.

Dégustation

Le Marquis de Calon Ségur est un vin immédiatement accessible, solaire et velouté. Il bénéficie d'un élevage soigné qui dure en général 17 mois, avec un tiers de barriques neuves. Gourmand, soyeux, expressif, il joue de son charme immédiat tout en rappelant l'élégance du grand vin.

Mets adaptées

Roti de bœuf | Côtelette d'agneau | Viande - mouton

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

